

## **Lieber Gast,**

entspannen Sie vom Alltagsstress., jenseits vom Trubel und der Hektik,  
direkt auf der schönen Schlossinsel von Wolgast, zwischen der  
Peenemündung und dem kleinen beschaulichen Museumshafen.

Willkommen im Restaurant „Der Speicher“ in Wolgast!

..... Liebe geht durch den Magen, sagt der Volksmund. Wir vom Speicher  
Wolgast sind von dieser Volksweisheit so überzeugt, dass wir Ihre Liebe zu  
unserem Haus mit einer vielfältigen Auswahl an frischen Speisen, gepaart  
mit persönlichem Service, gewinnen möchten.

Lassen Sie sich zudem überraschen von speziellen Angeboten, die wir in  
einer separaten Karte monatlich immer neu für sie zusammenstellen.

Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Lebensmitteln und bereiten Ihre  
Speisen erst nach Ihrer Bestellung frisch für Sie zu. Aus diesem Grund kann  
es teilweise bei hohem Gästeaufkommen etwas länger dauern. Wir bitten  
um Ihr Verständnis im Sinne der Frische!

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen

Ihr Team vom Restaurant Speicher in Wolgast

## WINTERKARTE

### VORSPEISEN

Fischsoljanka mit kleinen Fischfiletstücken, feinen Gemüsestreifen Gartenkräutern, Tomatenwürfeln und Kräutercreme	8,00 €
Herzhafte Fleischbrühe mit Kräuterflädle (Pfannkuchen Streifen)	7,50 €
Strauchtomatencremesuppe mit Kräutercreme und Pesto	7,50 €
Würzfleisch von der Hähnchenbrust mit Käse überbacken, serviert mit Zitrone, Worcestershire Sauce und Baguette	6,00 €
Kleiner gemischter Salat mit Dressing nach ihrer Wahl und Baguette	7,00 €
... mit Hähnchenbruststreifen	14,50 €
... mit 6 Garnelen in Knoblauchbutter geschwenkt	14,50 €
... mit 9 Garnelen in Knoblauchbutter geschwenkt	19,50 €
Dressings: Joghurt Dressing, Vinaigrette oder Hausdressing	

\* \* \*

## VEGETARISCH

Kräuterspätzle In Waldpilzrahmsauce mit Parmesan und Beilagen Salat	14,50 €
Ofenkartoffel mit Sourcream mit gebratenen Champignons, roten Zwiebeln und Schnittlauch	13,50 €
Bandnudeln in Weißwein Sauce mit Blauschimmelkäse, Kirschtomaten und Junglauch	14,50 €

\* \* \*

## FISCH

2 Marinierte Edelmatjes mit Bauernremoulade Hauseigenem Beilagen Salat dazu Bratkartoffeln, <sup>1,2</sup>	14,50 €
Zanderfilet gebraten mit Kräuterbutter Mandelbrokkoli und Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	19,50 €
Ganze Scholle „Finkenwerde Art“ mit knusprig gebratenem Speck und Zwiebeln, hauseigenem Beilagen Salat und Bratkartoffeln	18,50 €
2 Stück vom Dorschfilet gebraten mit Pommersche Senfsauce, Gemüse und Butterreis	19,50 €

Für Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

1=konserviert, 2=Natrium, 3=mit Süßungsmittel, 7=Sacherin und Säuremittel, E330=Säuerungsmittel, E320=Säuerungsmittel,  
F621=geschmacksverstärkt

## FLEISCH

Hamburger Schnitzel mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln	16,00 €
Schweinesteak „au four“ mit Beilagen Salat und Pommes Frites	16,50 €
3 Stück vom Schweinemedailon mit Pfefferrahmsauce, Brokkoli und Spätzle	17,00 €
Zarte Hähnchenbrust mit Buttergemüse und Reis	15,50 €
250 g Rumpsteak mit Kräuterbutter Karotten – Champignon Gemüse mit Speck und Ofenkartoffel mit Sourcream	25,50 €

**Immer wieder Sonntags.....kommt die Erinnerung!**   
**Da servieren wir ihnen unsere:**

Hauseigene Roulade vom Rind gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Paprika, serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	18,50 €
---	---------

## UNSERE SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Wolgaster – Labskaus: Gepökelte Rinderbrust, Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Bete, Gewürzgurke und 2 Spiegeleier	15,50 €
...dazu ein Matjesfilet, 1,2 ODER ein Rollmops, 7	16,50 €
Wiener Schnitzel aus der Butterschmalzpfanne mit Zitrone, Preiselbeeren, Sardellen und Kapern .... Wahlweise mit Butterkartoffeln oder Bratkartoffeln	22,50 €
XXL Burger im Sesambrötchen mit Cheddarkäse, BBQ Sauce, Blattsalat, Tomaten, Gurke und roten Zwiebeln .... Wahlweise mit Pommes oder Kartoffelspalten mit Sourcream	15,50 €

**ZUSÄTZLICHE BEILAGEN NACH WUNSCH IN PORTIONEN**

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Spätzle Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln, Reis, Bandnudeln, Kartoffelspalten	3,50 €
Brokkoli, Champignons, Karotten, gemischtes Gemüse	3,50 €
Kleiner Beilagen Salat / Tagesangebot	2,50 €
Bratensauce, Pilzrahmsauce, Senfsauce, Bauernremoulade Pfefferrahmsauce	2,50 €
Kräuterbutter 2 Stk.	1,00 €

**DESSERT**

Hauseigener Apfelstrudel mit Mandeln Sahne und Puderzucker .... Wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce	7,50 €
Schokoladenmousse mit marinierten Kirschen und Sahne	5,00 €
Gebranntes Mandel Parfait mit Nüssen Schokoladensauce und Orange	6,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,50 €
„Schokotraum“ 3 Kugeln Schokoladeneis, Schokoladensauce und Sahne	6,50 €
Kugeln nach Wahl: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Haselnuss, Stracciatella	1,50 €
Portion Sahne	1,00 €

## BIERE

### vom Fass:

Lübzer Pils	0,25 l	3,00 €
	0,40 l	4,50 €
Alster/Diesel	0,25 l	3,00 €
	0,40 l	4,50 €
Budweiser dark	0,30 l	4,00 €
	0,50 l	5,50 €
Störtebeker Weizen	0,30 l	4,00 €
	0,50 l	5,50 €

### aus der Flasche:

Lübzer	Grapefruit	0,33 l	4,20 €
	Grapefruit Alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
Krombacher	Vitamalz	0,33 l	4,20 €
Berliner Kindl	Berliner Weisse		
	Himbeere	0,33 l	4,50 €
	Waldmeister	0,33 l	4,50 €
Störtebeker	Keller-Bier	0,33 l	4,20 €
	Pilsener-Bier	0,33 l	4,20 €
	Frei-Bier Alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
	Bernstein Alkoholfrei	0,50 l	5,70 €
	Roggenweizen	0,50 l	5,70 €

## Spritziges/Aperitifs

Campari Tonic mit Zitrone und Gurke	0,20 l	7,50 €
Aperol Spritz	0,20 l	7,50 €
Lillet Wildberry	0,20 l	7,50 €

## SPIRITUOSEN

	0,02 l	0,04 l
Ramazzotti	2,50 €	4,50 €
Jägermeister	2,50 €	4,50 €
Fernet Branca	2,90 €	5,50 €
Sibona, Grappa di Barolo	4,20 €	7,80 €
Sibona, Grappa Riserva Botti da Porta	4,20 €	7,80 €
Alpenschnaps „Steinbeisser“ Williams	2,90 €	5,50 €
Alpenschnaps „Steinbeisser“ Marille	2,90 €	5,50 €
Himbeergeist Framboise	2,90 €	5,50 €
Obstbranntwein	2,50 €	4,50 €
Linie Aquavit	2,90 €	5,50 €
Malteser	2,90 €	5,50 €
Rostocker Kümmel Mann und Frau	2,90 €	5,50 €
Fischergeist	3,90 €	
Sambuca	2,90 €	5,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,50 €	4,50 €
Küstennebel	2,90 €	5,50 €
Absolut Wodka	2,90 €	5,50 €
Havana Club Rum	2,90 €	5,50 €
Gin Gordons	2,90 €	5,50 €
„Don Papa“	5,00 €	9,50 €
Edler Rum von den Philippinen mit Vanille-, Kokos und Kaffeegeschmack		
Chantré, Weinbrand		5,50 €
Hennessy VSOP		7,50 €
Tullamore Dew		6,50 €
Glenfiddich 12 years		7,50 €
Baileys	2,90 €	5,50 €
Aperol	2,50 €	4,50 €
Campari	2,50 €	4,50 €
Martini Bianco 0,05 cl		5,50 €

**ALKOHOLFREI**

Coca-Cola	0,20 l	2,80 €	0,50 l	5,50 €
Coca-Cola Zero	0,20 l	2,80 €	0,50 l	5,50 €
Fanta	0,20 l	2,80 €	0,50 l	5,50 €
Sprite	0,20 l	2,80 €	0,50 l	5,50 €
Spezi	0,30 l	3,50 €	0,50 l	5,50 €
Güstrower	Tonic Water		0,25 l	3,00 €
	Bitter Lemon		0,25 l	3,00 €
	Ginger Ale		0,25 l	3,00 €
Klindworth Säfte	Apfel klar		0,20 l	2,70 €
			0,50 l	6,00 €
	Orange		0,20 l	2,70 €
			0,50 l	6,00 €
	KiBa		0,20 l	2,70 €
			0,50 l	6,00 €
	Kirsche		0,20 l	2,70 €
			0,50 l	6,00 €
	Banane		0,20 l	2,70 €
			0,50 l	6,00 €
	Tomate		0,20 l	2,70 €
Schorlen Klindworth			0,50 l	5,00 €
Elmenhorster	Sanddorn		0,20 l	2,70 €
			0,50 l	6,50 €
Gerolsteiner	Naturell		0,25 l	2,70 €
			0,75 l	6,50 €
	Medium		0,25 l	2,70 €
			0,75 l	6,50 €
	Classic		0,25 l	2,70 €
			0,75 l	6,50 €
	Apfelschorle		0,25 l	2,70 €
Fritz Schorlen	Rhabarberschorle		0,33 l	4,50 €
	Holunder-Kirsch-Apfel		0,33 l	4,50 €



## KAFFEE

Tasse Café Crema		3,00 €
Pot Café Crema		5,50 €
Espresso	einfach	2,80 €
	doppelt	5,00 €
Espresso Macchiato	einfach	3,00 €
	doppelt	5,50 €
Cappuccino		5,00 €
Latte Macchiatto	Glas	5,50 €
Milchcafé		5,00 €
Chociatto	Schokolade+Espresso+Milch	5,50 €
Heiße Schokolade		4,50 €
Heiße Milch		2,80 €

## TEE „Pure Tea Selection“

Schwarz, Grün, Früchte, Kräuter im Becher	3,00 €
---	--------

## HEISSE ALKOHOOLISCHE SPEZIALITÄTEN

Pharisäer	Rum 2cl+Kaffee+Sahne	6,50 €
Irish Coffee	Whisky 2cl+Kaffee+Sahne	6,50 €
Kaffee Holländisch	Eierlikör 2cl+Kaffee+Sahne	6,50 €
Lumumba	Rum 2cl+Schokolade+Sahne	6,50 €
Glühwein	(nur im Winter)	6,00 €
Grog	mit 4 cl Rum und Wasser	6,00 €
Grog	mit 4 cl Rum und Sanddornsafft	6,50 €

**WEINKARTE**

**Weißweine**

<i>Deutschland</i>	0,2 l	0,5 l	1,00 l
Andreas Diehl Riesling QbA trocken, Pfalz	7,00 €	16,50 €	30,50 €
Andreas Diehl Riesling QbA halbtrocken, Pfalz	7,00 €	16,50 €	30,50 €
Andreas Diehl Grauer Burgunder	7,00 €	16,50 €	0,75 l 23,50 €
Weißwein lieblich, Hausmarke	7,00 €	16,50 €	0,75 l 23,50 €
<i>Österreich</i>			0,75 l
Grüner Veltliner Kremstal	7,00 €	16,50 €	23,50 €

**Roséwein**

<i>Deutschland</i>			1,00 l
Spätburgunder Rosé QbA, trocken	7,00 €	16,50 €	30,50 €
Rosé halbtrocken, Hausmarke	7,00 €	16,50 €	0,75 l 23,50 €

**Rotweine**

<i>Deutschland</i>	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Dornfelder, lieblich, Hausmarke	7,00 €	16,50 €	23,50 €
<i>Niederösterreich</i>			1,00 l
Vierlingerhof Zweigelt, trocken	7,00 €	16,50 €	30,50 €
<i>Italien</i>			0,75 l
Doppio Passo, Primitivo Salento IGT, halbtrocken	7,00 €	16,50 €	23,50 €
Doppio Passo Riserva Brindisi trocken	7,90 €	18,50 €	27,50 €
<i>Argentinien</i>			0,75 l
DADÁ de Finca Las Moras (Malbec und Bonarda Trauben)	7,00 €	16,50 €	23,50 €
<i>Spanien</i>			0,75 l
Conde Valdemar, Tempranillo	7,00 €	16,50 €	23,50 €
<b>Prosecco</b>	0,1 l		0,75 l
1 Glas Prosecco	3,00 €		19,00 €
<b>Sekt</b>	0,1 l		0,75 l
<i>Deutschland</i>			
Sekt Rotkäppchen trocken	4,00 €		25,50 €
Sekt Rotkäppchen halbtrocken	4,00 €		25,50 €